

ファンクションフレーバー シリーズ

『着香』以外の効果を持つ食品用香料です。
配合の変更を最小限に抑えながら風味を調整することが可能です。

製品ラインナップ

スイートアップオイル



添加することで甘味を増強します。
低糖質、カロリーオフなどの焼菓子
に効果を発揮します。

スイートレスフレーバー



甘味の感じ方を抑える効果があり、
「大人向け」など既存製品のマイナ
ーチェンジが可能です。

苦味フレーバー



苦味は味に奥行きや深みを生み出
すため、工夫次第で様々な製品に
ご使用頂けます。

チーズエンハンサー



チーズ使用製品のチーズ感を増強
します。フレーバーの添加よりも自
然に風味を引き立てます。

ソルトエンハンサー



塩味の増強効果があるため減塩効
果が期待されます。

マスキングフレーバー



原料由来の不快感な風味を軽減しま
す。打錠製品等に使いやすいパウ
ダータイプのご案内も可能です。

画像はイメージです。

製品規格※

荷姿	1 kg / ボトル
賞味期限	製造日より365日
保存方法	冷暗所に保管し、開封後は速やかにご使用ください。
推奨添加量	0.1~0.2%程度の添加を推奨

※製品により規格が異なる場合がございます。詳細はお問い合わせください。

お問い合わせ



サンアイ化学工業株式会社

TEL : 03-3947-1183 FAX : 03-3946-3695